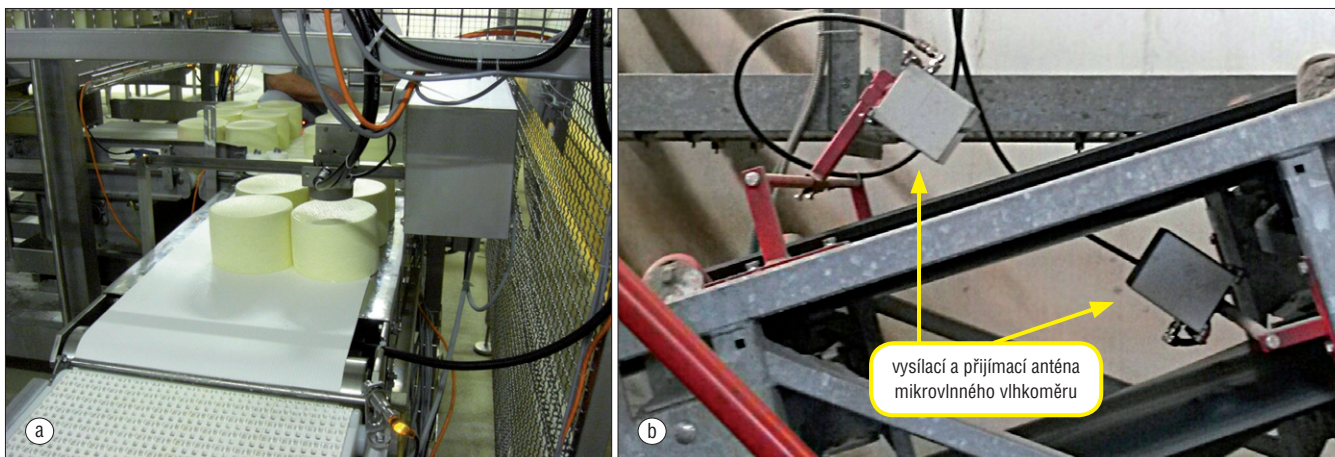


Obr. 8. Měření vlhkosti mikrovlnným vlhkoměrem firmy Harrer Kassen (www.harrerkassen.com): a) měření vlhkosti sýrů, b) měření vlhkosti sypkého materiálu (foto R. Polz)



Literatura

1. BRUTTEL, P.; SCHLINK, R.: *Water Determination by Karl Fischer Titration*. Metrohm Herisau, 2003.
2. BHUYAN, M.: *Measurement and Control in Food Processing*. CRC Press Boca Raton, 2007.
3. KUPFER, K.: *Electromagnetic Aquametry*. Springer Berlin Heidelberg, 2005.
4. KOPECKÝ, D.; KADLEC, K.: *Měření vlhkosti*. In KADLEC, K.; KMÍNEK, M.; KADLEC, P. (EDIT.) ET AL.: *Měření a řízení chemických, potravinářských a biotechnologických procesů*. Ostrava: Key Publishing, 2017, s. 362–390.

Kopecký D., Kadlec K.: Measurement of Process Variables in Sugar Industry: Moisture Measurement in Solids

The paper describes the methods and functional principles of hygrometers used for moisture measurement in solids – chemical and gravimetric methods, methods based on the measurement of

electrical quantities (resistance and capacitance methods). Infrared and microwave hygrometers are described in more detail together with possibilities for their application.

Key words: moisture measurement in solids, Karl Fisher titration, moisture scale, resistance and capacitance moisture meters, IR and microwave moisture analysers.

Kontaktní adresa – Contact address:

doc. Ing. Dušan Kopecký, Ph.D., Vysoká škola chemicko-technologická, Ústav fyziky a měřicí techniky, Technická 5, 166 28 Praha 6 – Dejvice, Česká republika, e-mail: dusan.kopecky@vscht.cz

doc. Ing. Karel Kadlec, CSc., Vysoká škola chemicko-technologická, Fakulta chemicko-inženýrská, Ústav fyziky a měřicí techniky, Technická 5, 166 28 Praha 6 – Dejvice, Česká republika, e-mail: karel.kadlec@vscht.cz

Ing. Dalibor Moc zemřel

Mimořádná osobnost českého cukrovarnictví, Ing. Dalibor Moc, zemřel na začátku února v nedožitých 85 letech. Narodil se 19. 7. 1934 v Sobočicích u Zásnek na selské usedlosti. Vyučil se lučebníkem chemické výroby a po dvouleté praxi v chemické výrobě se rozhodl pro studium Chemicko-technologické školy v Praze. V roce 1954 přijal nabídku stipendia na Moskevském technologickém institutu potravinářského průmyslu. Oborem studia bylo cukrovarnictví u profesora Pavla Silina. Diplom inženýra získal roku 1959.

Svou praxi zahájil jako hlavní inženýr cukrovaru v Českém Meziříčí a v roce 1964 jako ředitel cukrovaru v Sýrovátce. V roce 1968 se postavil na „špatnou“ stranu a byl vyslán na dostavbu a uvedení do provozu cukrovaru v Sýrii. Vrátil se mohl až v roce 1971 do cukrovaru ve Smiřicích. Své zkušenosti a odborné znalosti uplatnil a rozvíjel v cukrovarech v Hrochově Týnci a v Předměřicích, především jako podnikový technolog. V roce 1990 se stal ředitelem cukrovaru ve Smiřicích.

V této době zpracoval nový technologický postup na snížení spotřeby vápna při čištění surových cukerných šťáv opakovaným použitím saturačních kalů. Vybaven odbornými znalostmi a dlouholetými provozními zkušenostmi začal v roce 1992, spolu s kolegou Ing. Jaroslavem Zárubou, aplikovat vynález Regenerace saturačních kalů v provozu cukrovarů. „Regeneraci MZ“ postupně instalovali v osmnácti cukrovarech v Maďarsku, Česku, Slovensku, Polsku a USA. Výrazným způsobem tak přispěl k novému a progresivnímu pohledu na epurační proces a na využití regenerovaného uhličitanu vápenatého pro čištění cukerných surových šťáv.



OSOBNÍ

Petr Koting